

## Rhum arrangé gingembre et baies roses

La Fournaise aux fourneaux  
fournaiseaufour.canalblog.com

Envie d'un rhum arrangé au parfum différent ?

Ce rhum au gingembre ira très bien. Quelques baies roses viendront aromatisées le tout.

**Ingrédients** (pour une bouteille de 75cL) :

- \* 1 morceau d'une racine de gingembre (environ 100g entier pour 80g préparé)
- \* 3 cuillères à café de miel liquide
- \* environ 60-65cL de rhum blanc à 40°.
- \* 1 cuillère café de baies roses
- \* 1 bouteille vide (de rhum de préférence)



**Préparation** :

Préparer le gingembre en le pelant et en le coupant en morceaux allongés. Il faut que les morceaux puissent passer par le goulot de la bouteille.

Faire pénétrer ces morceaux découpés dans la bouteille.

Ajouter le miel liquide.

Insérer les baies roses.

Remplir la bouteille avec le rhum blanc (laisser quelques centimètres vides avant le bouchon).

Bien visser ce bouchon.

Remuer délicatement en renversant plusieurs fois la bouteille.

Stocker au minimum 2 mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Renverser la bouteille 1 fois par semaine pendant ce laps de temps.

Au bout d'un mois, goûter et rectifier si nécessaire en ajoutant un peu de miel.

Se conserve très longtemps : tant qu'il reste du rhum dans la bouteille !!

**Astuces** :

Il faut évidemment avoir une bouteille vide avec un bouchon qui se visse. Je garde toujours mes bouteilles de rhum blanc vides pour faire mes autres rhums arrangés. Ici j'ai utilisé une bouteille de 75cL.

J'ai choisi un miel local (miel du Bugey) pour sucrer mon rhum arrangé.

On peut faire des rhums arrangés avec de très nombreux fruits ou épices : cerises, framboises, ananas, mangue, piment, combava, vanille, cannelle, orange amère...